

Einst eine Pinte, jetzt ein Hauch vom Balkan

Am Anfang war die "Blume" eine einfache Pinte, wo sich Kirchgänger stärkten und Bauern nach getaner Arbeit einkehrten. Seit etlichen Jahren weht nun ein Hauch von Balkan durchs Gasthaus an der Dorfstrasse. Mit der "Blume" wird die Reihe zur Würenloser "Wirtschaftsgeschichte" fortgesetzt; frühere Folgen galten dem "Steinhof", dem "Rössli" und dem "Alpenrösli".



Die Blume mit der Wirtfamilie Müller, um etwa 1925

Die Kirche als wichtigstes und zugleich höchstes Bauwerk stand in ländlichen Gegenden früher meistens in der Mitte des Dorfes. Sie war nicht nur Ort des Gottesdienstes, sondern hatte noch weitere wichtige Funktionen: Die Kirchenglocken orientierte weitherum über die Tageszeit. Die Kirchenglocken weckten um sechs Uhr morgens zur Tagewacht. Um elf Uhr riefen sie zur baldigen Heimkehr vom Feld zum Mittagessen. Um drei Uhr nachmittags mahnten sie zum „Zvieri“ und um acht Uhr abends zur Nachtruhe, vorab für die Kinder (Ahti is Bett mach di).

Rund um die Kirche scharten sich Häuser mit Handwerks- und Wirtschaftsbetrieben samt den dazugehörigen Wohnungen. So entstanden auch in Würenlos bis Mitte des 19. Jahrhunderts drei der fünf alten Wirtschaften im Umkreis der Kirche: Die Taverne „Rössli“ westlich an der Landstrasse, das „Alpenrösli“ östlich an der Schulstrasse, die „Blume“ nördlich an der Dorfstrasse. Auch die Metzgerei, die Bäckerei, die Dorfläden und die Molkerei, früher „Hütte“ genannt, fanden sich nahe der Kirche.

Morgenschoppen nach dem Kirchgang

Weil das Würenloser Gotteshaus bis 1937 eine paritätische Kirche war und Katholiken wie Reformierten diente, hielt zuerst die katholische Gemeinde ihren Gottesdienst ab, dann die reformierte. Der in der Kirche verbliebene Weihrauchgeruch der ersteren wurde von den männlichen Zweitbesuchern des Gotteshauses widerwillig geduldet und auch öfters kritisiert. Die Frauen jedoch empfanden ihn, wie die Überlieferung besagt, eher als „heiligende“ Bereicherung des Betons. In meiner Erinnerung lebt noch heute das Andacht erheischende Innere der „Alten Kirche“ auf. Die im Chor von Konsolen herabblickenden Heiligen mit goldgefransten Gewandern und frommen Gesichtern wirkten auf uns Kinder so, als müssten wir auch für sie beten. Nicht weniger beeindruckte uns das „Ewige Licht“; wir fragten uns, wie dieses immerfort leuchten konnte. Geheimnisvoll erschien uns auch das goldverzierte Sakramenthäuschen neben dem Eingang zum Kirchturm. Glücklicherweise konnte dieses Kleinod beim Umbau erhalten werden! Nach Erfüllung der religiösen Pflicht und dem Anhören der mahnenden Predigten empfanden es die wackeren Mannen als sehr befreiend, sich in einer der nahen Wirtschaften ein bis zwei „Schöppli“ zu genehmigen und sich Neuigkeiten auszutauschen.

Aus den „Ohmgeldabrechnungen“ von 1860 (eine Art Umsatzsteuer an das Kloster Wettingen) geht hervor, dass die „Blume“ eine der in der Ortsgeschichte Würenlos erwähnten „Pinten“ ist. Das Gebäude ist in zwei Etappen erstellt worden, wobei die zweite wohl mit der Eröffnung einer Wirtschaft im Zusammenhang stand. Es existieren zwei gewölbte, früher mit Lehm Böden versehene Kellerräume. Im Fries aus Muschelkalkstein des älteren Kellers ist die Jahrzahl 1792 eingehauen, während an der Eingangstür zum Wohnhaus und Küche die Inschrift - IA. 1866 BR. - angebracht ist. Dieser quer zur Dorfstrasse gerichtete Hausteil wurde später an den bestehenden Restauranttrakt angebaut.

Im Gegensatz zu anderen Würenloser Gaststätten mit angeschlossener Landwirtschaft wurde in der „Blume“ vorerst nur Weinbau betrieben. Davon zeugt das Kellervolumen. Von meinen früheren Einblicken in diese kühlen Räume weiss ich, dass da noch vor 60 Jahren für meine damaligen Begriffe riesige Eichenfässer auf mächtigen Balken lagerten. Die jeweilige Weinsorte war mit Kreide auf der Fasswand gekennzeichnet. Ausgeschenkt wurde vorwiegend einheimischer Weissler (Räuschling) und Roter (Klevner), sowie Magdalener, Kälterer und Beaujolais. Die Preise der gängigen, um nicht zu sagen der billigeren Weine, waren auf einer schwarzen, hölzernen Tafel fein säuberlich in Fr./Ltr. aufgeführt. Flaschenweine genossen zumeist nur seltenere Gäste oder Hochzeits- und Taufgesellschaften.

Bier vom Fass

Mit dem Ausbau der Brauerei Müller in Baden (1897) wurde das bescheidene Buffet in der „Blume“ vergrössert. Die voluminösen Bierfässer, die Ausschankleitung mit dem verzierten Porzellanhahn und die Blechschalen, in denen die zur Kühlung dienenden Eisklötze lagen, konnten so besser untergebracht werden. Einmal wöchentlich erschien das Bierfuhrwerk, vorbespannt mit schweren Halbblutpferden. Das Zaumzeug war schwarz lackiert. Über den Ohren der Pferde hing ein roter Fliegenschutz aus Stoff mit weissem Zottelbehang bis zu den Augen. Das Kummetsgeschirr zierte seitlich ein Lederstreifen, auf dem nach unten immer kleiner werdende Messingrondellen befestigt waren, das Ende war mit einer roten Zottel versehen - Staatsriemen genannt. Der Fuhrmann und sein Begleiter trugen schwere Lederschürzen mit Achselpolstern, auf welche sie die grossen Eisklötze hoben. Die Bierfässer rollten sie bis zum Eingang und hieften sie dort, in starke Rücklage geratend, bis zur Theke.



Der Bierausschank bedingte auch andere Gläser, Becher zu 3 dl, Chübeli zu 5 dl und Tonkrüge mit Deckel zu 1 lt. Dies erforderte einen Spültrog grösseren Ausmasses und eine Abtropfvorrichtung. Sie bestand aus einer Holzwand mit schräg eingesetzten, etwa 15 cm langen Holzzapfen in horizontalen Reihen angeordnet. Dies glich in etwa einer verkehrt aufgehängten Ackeregge. Die dem Trog entnommenen Gläser steckte man zum Trocknen an die Zapfen. Das kalte Spülwasser diente anderntags zum Begiessen der Geranien.



Wirtewechsel

Bis 1904 fühlte eine Familie Daniel Brunner die „Blume“, die bis 1922 im Besitz von Anton Ernst, mit Beiname „s'Gmeindamme“, blieb. Sein Vater, Sigmund, bekleidete von 1885 bis 1899, als die drei Gemeinden Würenlos, Kempfhof und Oetlikon vereinigt wurden, das Ammannamt, daher der Beiname. Zur Erhöhung des Selbstversorgungsgrades baute Ernst neben dem Restaurant eine Scheune und betrieb Viehwirtschaft. Neben der zehnköpfigen Familie besorgte seine Frau die Wirtschaft und eine kleine Brotbäckerei. Ihre „Metzgete“ sei bald, dank der Spezialität - ein besonderes Lebergericht - in der ganzen Umgebung bekannt geworden. In ruhigeren Zeiten arbeitete die Frau des Wirtes noch bei einem Grossbauer in Oetwil als Aushilfe! Die Kinder wurden frühzeitig zur Mitarbeit herangezogen. Daher wussten sie auch, dass ihr früherer Hausmeister Isler täglich punkt zwölf Uhr zu einem „Dreierli“ einkehrte, Glas und Wein standen bereits am richtigen Platz bereit. Die ganze Familie war auch auf Trab, wenn Herr Lehrer Wettstein mit dem Kirchenchor zum Weihnachtessen erschien. Ansonsten galt die „Blume“ eher als ruhiges Lokal. Abends und sonntags wurde viel gejasst - uf tusig en Liter. Es soll sich dabei ergeben haben, dass ein junger Mann, nach der Schulzeit noch kaum des Rechnens mächtig, dank seiner Jassleidenschaft alle Ergänzungszahlenpaare bis 157 in Sekundenschnelle hersagen konnte. Darüber war allerdings Ende der Stange!

Von 1923 bis 1936 führte Josef Müller („s'Bloche“) die Wirtschaft, anfangs mehr als Nebenverdienst. Da die Kinderzahl schneller zugenommen hatte als der Verdienst, arbeitete er tagsüber noch in der damaligen Ziegelei Wettingen und später im Steinbruch Würenlos. Seine Frau Marie und die elf teilweise bereits einsatzfähigen Kinder sorgten für das damals noch bescheidene Wohl der Gäste. Die vielen Hände vermochten sogar grössere Gästescharen, zum Beispiel bei Leidmahlen, zufrieden zu stellen. Die älteste Tochter besorgte schon mit 18 Jahren den Service. Die hübsche Schwarzhaarige zog in zunehmendem Mass Jungmänner als Gäste an. Einer bat den Vater um die Hand der Tochter. Dieser eröffnete ihm, dass er sein Kind noch einige Jahre im Betrieb benötige. Der junge Mann gab ihm darauf zu verstehen, er könne die Tochter dann zumal wohl selber behalten. Kurze Zeit darnach hatte ein genehmerer Freier mehr Erfolg.

Kantine im Steinbruch

Als Familienbetrieb wurde die „Blume“ immer leistungsfähiger. Die Gästezahl nahm zu, und Engpässe gaben 1926 Anlass zu einer Erweiterung, es entstand das heutige „Säli“. Vater Müller muss ein vielseitiger Mann gewesen sein. Während seiner Tätigkeit im Steinbruch arbeiteten dort über hundert Steinhauer, zumeist Italiener. Um ihnen den Aufenthalt fern von ihren Familien erträglicher zu gestalten, baute Müller, im Einverständnis mit dem Steinbruchbesitzer Schmidlin, eine Boggia-bahn und daran anschliessend eine Kantine mit Pergola. An den Wochenenden bewirtete er, unter Mithilfe der grösseren Kinder, die Gastarbeiter während ihres Nationalspiels.

Der Milchzahntag

Im Jahr 1862 hatten 38 fortschrittliche Bauern die Käsereigenossenschaft Würenlos gegründet. Zu jener Zeit existierte folgender Tierbestand: 7 Pferde, 48 Stiere (Zugtiere), 111 Kühe, 101 Kälber und Rinder, 80 Ziegen und 76 Schweine. In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts entwickelte sich die eigentliche Milchwirtschaft. Ein besonderes Ereignis war daher der letzte Tag des Monats, der Milchzahntag. Der Präsident der Genossenschaft, der Käser sowie die Bauern versammelten sich in einem der Wirtshäuser. Der Reihe nach konnten die Mannen ihren Obolus aufgrund der Eintragungen im „Milchbüechli“ entgegennehmen. Dank dem so gefüllten Geldsäckel wurden ein Halber und noch einer bestellt und dazu genüsslich einige Stumpen geraucht. In der Folge ging es immer lauter, lustiger und nebliger zu und her - bis Mitternacht. Manch einer musste anderntags der gestrengen Bäuerin für die fehlenden Fränkli gemäss Milchbüechliabrechnung gerade stehen, so dies wieder möglich war!

Musikalisches Zentrum

In Ermangelung eines anderen geeigneten Probelokals nahm die Musikgesellschaft die Gelegenheit wahr und führte die Proben im neuen „Säli“ durch, obwohl der Raum akustisch nicht befriedigte. In den wärmeren Jahreszeiten genoss die nähere und weitere Umgebung, bei geöffneten Fenstern abends von acht bis zehn Uhr, einstimmige, zwei- und mehrstimmige Übungspartien und Soloparts. Dazwischen ertönte die Stimme des Dirigenten. Mit „Bam-baba-bam“ sang er Melodie und Takt vor. Am Jahreskonzert im „RössliSaal“ hörte man dann lauter bekannte, nun zusammenhängende Tonfolgen.

Eine Zeitlang fanden an Mittwoch- und Samstagnachmittagen auch Handharmonikakurse statt. Die Töne klangen wohl leiser, doch die Suchübungen der Anfänger auf der Tastatur liessen die Melodien kaum erahnen. Mit zunehmender Kursdauer wurde das Spiel „konzertanter“!



Ansichtskarte von Würenlos, vor 1926. An die Blume angebaut ist noch ein Schopf, der dann dem Säli weichen musste.

Schicksalsschläge

Das Jahr 1936 brachte Trauer in die Familie, Vater Müller starb, was zum Verkauf des Restaurants führte. Das neue Wirtepaar, Alfred und Rosalia Ehrsam-Heiniger, er ein weitgereister Hotelkoch und Patissier, sie eine „chäche Bernerin“, liessen eine leistungsfähigere Küche einbauen. Neue Speise- und Getränkekarten erweiterten das Angebot.

Die Krise der dreissiger Jahre hinterliess jedoch deutliche Spuren in der Gastwirtschaft. Darauf folgte die bange Zeit des 2. Weltkrieges 1939 bis 1945. In der „Blume“ fand die im Dorf einquartierte Bernerkompanie gute Betreuung. Dank dem vertrauten Dialekt der Wirtin fühlten sich die ländlichen Wehrmänner alsbald heimisch und das Restaurant wurde bald „Glungge“ genannt, wohl in Anlehnung an Gotthelfs „Glunggepüri“.

Kaum begannen sich in der Nachkriegszeit die wirtschaftlichen Verhältnisse zu erholen, befiel den erst 48-jährigen Wirt eine unheilbare Krankheit. Ab 1950 musste die kinderlose Witfrau den Betrieb allein weiterführen. Die Blume blieb eine Stätte der ungezwungenen Begegnung und Treffpunkt der Jassliebhaber. Sie war auch das Stammlokal der Musikgesellschaft, des Ornithologischen Vereins und des Radfahrerbundes. Nach 33jährigem Wirten in der „Blume“ zog sich Rosa Ehrsam 1966 in den wohlverdienten Ruhestand zurück. Den Betrieb verpachtete sie an Lina Häfliger. Diese vermochte die etwas veraltete Wirtschaft nicht gewinnbringend zu führen, so dass es 1969 zum Verkauf kam.

Umschwung in der Gastronomie

Die Familie Karl Wörnli erwarb die Liegenschaft. Bereits drei Jahre später wurde die Wohnung renoviert und der Eingang erweitert. Ein Hauch österreichischer Bauweise und weidmännischer Schmuck veränderte die frühere Einfachheit des Wirtshauses. Das neue Erscheinungsbild lockte jedoch kaum mehr Gäste an, obwohl 1980 auch der Speisesaal und die Küche erweitert und fünf Jahre später die Sonnenterrasse angebaut wurde.

Eine erneute Handänderung im Jahr 1983 brachte einen noch markanteren Wechsel, und zwar in der Gastronomie. Das Ehepaar Nadeljko Trivic führte die jugoslawische Küche ein. Das brachte der Gaststätte einen Aufschwung. Leider war dieser von kurzer Dauer. Als Folge der Wirren ethnischer Auseinandersetzungen in Jugoslawien mied fortan ein Teil der Stammkundschaft das Lokal. Dies vermochte auch die betont freundliche Atmosphäre des Hauses nicht zu verhindern. Gesundheitliche Gründe veranlassten dann die Wirtefamilie, den Betrieb 1997 aufzugeben. Ein junger, unternehmungslustiger Mann, Misa Altic, übernahm nun das Restaurant gemeinsam mit seinen Eltern. Es ist zu hoffen, dass trotz den flauerer Zeiten der Mut durch erfolgreiches Wirtschaften belohnt werden wird.

Autor: Hans Ehram

Publiziert in: Würenloser Blätter 1998

Quellen:

- Peter Witschi, Ortsgeschichte Würenlos
- Brauerei Müller Baden
- Gemeindearchiv
- Nachkommen der Wirtefamilien